

Fleischer besichtigen Großbetrieb

Verbandstag des Fleischerhandwerks aus Niedersachsen und Bremen / Gute Filiale braucht gutes Personal

Rheden/Kreis Hildesheim (söh). Einmal im Jahr kommen Vertreter der Mitgliedsinnungen und des Fleischerverbandes Niedersachsen-Bremen (FNB) zu einem großen Treffen zusammen. Der FNB ist als Landesinnungsverband der Zusammenschluss von 44 Fleischerinnungen in den Bundesländern Niedersachsen und Bremen. Eine davon ist die Innung Hildesheim-Alfeld. Sie war Gastgeber des Verbandstages 2011 des Fleischerhandwerks.

Eine gemeinsame Vorstandssitzung der Fleischerinnung und des Fleischerverbandes im Hildesheimer Knochenhaueramtshaus eröffnete die zweitägige Veranstaltung. Vor dem Abend der Begegnung mit Buffet und Unterhaltung für die Tagungsteilnehmer hatten sich die Programmplaner der Innung Hildesheim-Alfeld etwas Besonderes ausgedacht: Gemeinsam besichtigten die anwesenden Fleischer die Landschlachtere Hanke in Rheden. „Dieses ist der größte Betrieb in unserem Raum und daher ein Vorzeigeobjekt“, erklärte Klaus Maruschke, stellvertretender Obermeister und zweiter Vorsitzender der Innung Hildesheim-Alfeld.

Betriebsinhaber Robin Hanke begrüßte die Anwesenden und gab erste Informationen über den reinen Produktionsbetrieb. 160 Mitarbeiter arbeiten auf 2000 Quadratmetern Produktions- und Lagerfläche. Gut 180 artgerecht und ohne Medikamente und Hormone aufgezogene Schweine vom Hof Friedrich Hölling werden in der Woche verarbeitet „Geschlachtet werden sie jedoch in einem Schlachthof, nachdem die Schweine tierschonend transportiert

wurden und längere Zeit dort in Ruheboxen waren“, erläuterte Hanke. Die verarbeiteten Rinder kommen ebenfalls ausschließlich aus der Region, zum Beispiel von Armin Hunze aus Banteln. Wild wird mit etwa 300 Stück im Jahr verarbeitet.

Der Betrieb wurde 1998 in modernen Räumen nach EU-Norm errichtet. Eine Führung zeigte den Produktionsweg der Hankschen Spezialität, der Hausmachermettwurst und das Kreislaufsystem bei der Verarbeitung der Tiere.

Margot Hanke gab einen Einblick in die Geschichte des Betriebes. Sie berichtete, wie sie mit ihrem Ehemann Wilfried Hanke den Betrieb 1976 übernahm – nach dem Tod von Willi Hanke, der das Unternehmen 1951 gründete. Als Wilfried Hanke im Jahre 2004 starb, übernahm Sohn Robin Hanke mit seiner Mutter den Betrieb. „Aus Liebe zum Beruf“, verriet Hanke junior. „Mit 24 Jahren musste er anfangen, führen zu lernen, mit 26 Jahren musste er dies vollständig“, berichtete seine Mutter Margot Hanke. Seit fast zehn Jahren unterstützt Hanks Ehefrau Sabrina und seit 2009 auch seine Schwester Britta Hanke die Geschäftsleitung.

Mit einem Laden startete der Betrieb, mittlerweile hat er 15 Filialen. „Ein gutes Filialsystem steht und fällt mit dem Personal“, meinte Britta Hanke.

Am folgenden Tag fanden die Mitgliederversammlung des niedersächsisch-bremischen Fleischerhandwerks und die Delegiertentagung statt – nach Aussage von Klaus Maruschke auch zum Thema „Filialisierung im Fleischerhandwerk“.



Margot Hanke führt die Fleischerkollegen durch den Betrieb und zeigt auch den Betriebsweg der überregional bekannten Hankschen Mettwurst-Spezialität.

Foto: Söhlke



HiAZ 1.7.2019

